



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик»**

**ПРИКАЗ**

11 января 2021 года

№ 1-5/ог

п. Вычегодский

**О внесении изменений в Положение об организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в Положение об организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик» и изложить в новой редакции.
2. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик»
3. Ввести в действие с 11 января 2021 года.
4. Признать утратившим силу приказ от 1 сентября 2015 года № 311/9 об организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик»
5. Делопроизводителю Быковой Ю.С. ознакомить всех сотрудников с настоящим приказом под роспись.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад  
комбинированного вида № 28  
«Золотой ключик»



  
И.В. Порошина



УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МДОУ «Детский сад  
комбинированного вида №28  
«Золотой ключик»  
от «...» 2021 г. № 1-5/ог

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания воспитанников**

### **МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 28 «Золотой ключик» (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880
- Федеральный закон от 1.03.2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. № 32
- Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания – составляющая воспитательно-образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

#### **2. Цель, задачи и принципы организации питания**

2.1. Настоящее Положение разработано в целях удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 80-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности Учреждения с Учредителем с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

### **3. Организация питания**

3.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным приказом Учреждения, рассчитанным не менее чем на две недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении - 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; обед – 35%; полдник 15%, ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30% .

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.5. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока 3,2% жирности, кисломолочных напитков 3,2% жирности, мясо (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог 5-9% жирности, сметана, мясо, сыр, яйцо, соки и кондитерские изделия) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.6. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания в Учреждении составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в Учреждении (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.11. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.12. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

3.13. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.14. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра, заведующий складом оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.15. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.16. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.17. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.18. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении используется кипяченая вода. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» должно подтверждаться протоколами исследования, проводимыми Управлением Роспотребнадзора по договору.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.19. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, объема порций.

3.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.21. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому приказом Учреждением

3.22. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному приказом Учреждения графику (приложение № 1)

3.23. Контроль проводится бракеражной комиссией в составе повара, медицинского работника, заведующего. Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.24. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.25. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.27. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.28. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.29. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.30. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.31. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.32. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.33. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.34. Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудников)».

#### **4. Распределение обязанностей работников по организации питания**

##### **4. Заведующий Учреждением:**

4.1.1. При оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в учреждении; о возможности организации питания воспитанников в Учреждении в соответствии с особенностями здоровья;

4.1.2. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

4.1.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.4. Назначает из числа работников ответственного за организацию питания в Учреждении;

4.1.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах на педагогическом совете;

4.1.6. Ежедневно утверждает меню - требование.

4.1.7. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

4.1.8. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

4.1.9. Заключает договоры на поставку продуктов питания.

##### **4.2. Медицинская сестра:**

4.2.1. Знакомит родителей с примерным десятидневным меню;

4.2.2. Формирует списки детей, нуждающихся в диетическом питании на основании рекомендаций врача;

4.2.3. Информировывает персонал группы о детях, нуждающихся в диетическом питании;

4.2.4. Дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

4.2.5. Вносит соответствующие данные в листы здоровья;

4.2.6. Контролирует качество доставляемых продуктов;

4.2.7. Ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;

- 4.2.8. Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- 4.2.9. Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- 4.2.10. Перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»;
- 4.2.11. Контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.2.12. Заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- 4.2.13. Проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 4.2.14. Осуществляет контроль организации питания в группах;
- 4.2.15. Контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- 4.2.16. Совместно с заведующим складом составляет заявки на продукты питания;
- 4.2.17. Ведет соответствующую документацию по организации питания: картотеку блюд.
- 4.2.18. Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.2.19. Ежедневно перед началом работы поводит осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника с фиксацией в Журнале гигиены сотрудников.
- 4.2.20. Осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПиН.

#### 4.3. Повар :

- 4.3.1. Должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);
- 4.3.2. Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4.3.3. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- 4.3.4. Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
- 4.3.5. Следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;
- 4.3.6. Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению в соответствии с маркировкой;
- 4.3.7. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;
- 4.3.8. Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- 4.3.9. Отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- 4.3.10. Осуществляет ежедневный отбор суточных проб;
- 4.3.11. Участвует в составлении ежедневного меню.

#### 4.4. Заведующий складом (завхоз, кладовщик):

- 4.4.1. Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;
- 4.4.2. Организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- 4.4.3. Контролирует качество доставляемых продуктов, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

- 4.4.4. Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- 4.4.5. Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- 4.4.6. Участвует в составлении ежедневного меню;
- 4.4.7. Следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- 4.4.8. Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами и ведет «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- 4.4.9. Осуществляет работу на сайте системы контроля товара Меркурий.

## **5. Организация питания на группах**

### 5.1. Воспитатель:

- 5.1.1. Осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- 5.1.2. Ежедневно доводят до сведения медсестры количества присутствующих детей;
- 5.1.3. Информировать родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
- 5.1.4. Создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;
- 5.1.5. Обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- 5.1.6. Выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;
- 5.1.7. Следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- 5.1.8. Осуществляет гигиенический уход за детьми;
- 5.1.9. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- 5.1.10. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

### 5.2. Младший воспитатель:

- 5.2.1. Проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- 5.2.2. Приносит из кухни в группу пищу;
- 5.2.3. Перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- 5.2.4. Во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- 5.2.5. Осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- 5.2.6. Моет и убирает посуду согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;
- 5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.
- 5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.
- 5.5. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в салфетницах, декор, столовые приборы (с младшей группы –вилки, с старшей группы - ножи). Ножи не должны быть острыми.
- 5.6. Подает блюда не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд и ингредиентами для приготовления.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:



- разливают III блюдо в чашки; на столы ставят хлебницы.
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель раздает второе и убирает со столов тарелки из-под первого;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### 5.8. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.11. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

### **6. Контроль за организацией питания воспитанников**

6.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется Советом по питанию.

6.2. Медицинский персонал Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - формированием сбалансированного рациона питания в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, выдаваемых для приготовления пищи; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; интересуется аппетитом детей и отзывами о приготовленных блюдах.

6.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинскими работниками и заместителем заведующего по АХР во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.5. Заместитель заведующего по АХР осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

6.6. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на Совете учреждения, общих и групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.7. Контроль над организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом Учреждения.

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- ведение «Журнала бракеража готовой продукции»
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- контролирует закладку продуктов.

## **7. Ответственность за работу по организации питания.**

7.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

7.2. Медицинская сестра, повар несут ответственность за сбалансированное питание и качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Заведующий складом несет ответственность за закуп качественного товара и получение, выгрузку и размещение продуктов в кладовой (согласно товарного соседства и соблюдением санитарных правил и норм ). За соблюдение сроков реализации , выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несёт ответственность за организацию питания в группе, соблюдение режима и обеспечение каждому ребенку нормы. За обеспечением диетического питания детям с аллергическими реакциями.

7.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением своих должностных обязанностей.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

8.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей.

8.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи, т.к. они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.5. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

8.6. Если пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.9. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

8.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Учреждения на основании табелей посещаемости. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **9. Заключительные положения**

9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования Учреждения.

9.2. Организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

9.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения приказом Учреждения и действует на неопределенный срок.

9.4. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующему Учреждением Советом Учреждения путем направления соответствующего протокола.

9.5. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим Учреждением и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

## **Приложение № 1 ЗАКАЛАДКА ПРОДУКТОВ**

(5.00 – мясо в 1-е блюдо; 7.50 – масло в кашу; 09.00 – 10.00 – закладка овощей (1-е, 2-е блюдо); 10.30 – 11.00 – продукты в 1-е блюдо (крупы); 10.30 – тесто для выпечки; 14.00 – продукты для полдника).